

Communiqué de presse

novembre 2023

QUIMPERLÉ LES RIAS ; NATURELLEMENT GOURMANDE

La Destination Quimperlé les rias est célèbre pour ses huîtres et ses moules au petit goût si particulier. Acidulé, fruité, floral ou épicé, le cidre a lui aussi largement sa place sur le territoire et les brasseries fleurissent en bord de mer et dans les terres avec la présence de l'une des seules malteries bretonnes à Scaër. Sur les marchés de Quimperlé, Saint-Thurien, Bannalec, Scaër, Moëlan-sur-Mer... les petits producteurs locaux proposent des produits de saison venant directement de leurs exploitations. Depuis plusieurs années, les ventes en direct de produits de qualité en circuit court se multiplient et les épicerie locales de produits finement sourcés voient le jour, avec l'ambition de toujours répondre à la philosophie du mieux consommer et mieux manger !

LES HUÎTRES ET LES MOULES DES RIAS

Les huîtres et moules affinées dans les rias bénéficient d'une eau riche, un mélange d'eau douce et d'eau salée remplie de planctons. C'est de cet équilibre qu'elles tirent leurs goûts si particuliers. La saveur délicate de l'huître plate est exceptionnelle et reste la star des grandes tables parisiennes. Les fermes ostréicoles se visitent avec dégustation les pieds dans l'eau !

L'huître du Bélon - la star des rias !

Élevée dans la ria du même nom, la "Belon" est une huître plate au petit goût de noisette. On la déguste sur une terrasse de la Destination Quimperlé les rias et le précieux mollusque marin est aussi apprécié des chefs étoilés ; Yves Camdeborde, Yannick Alleno, Paul Pairet... ces grands noms de la gastronomie française proposent les huîtres de la maison Cadore sur leurs cartes.

- Déguster la Belon au restaurant Chez Jacky

Lieu emblématique pour déguster l'huître plate du Bélon, ce restaurant est installé sur les bords de la rivière, à Riec-sur-Bélon depuis 1976. La famille Noblet, producteurs ostréicoles depuis 1908 est toujours à la tête du lieu et propose des plateaux de fruits de mer et/ou des huîtres à partager les pieds dans l'eau.
Riec-Sur-Bélon - Port du Bélon- chez-jacky.com

- Visite des Huîtres du Château de Bélon

Toute l'année, le site des parcs à huîtres des Huîtres du Château de Bélon - classé Monument historique - ouvre ses portes les mercredis et vendredis et dévoile l'histoire de la production ostréicole et le savoir-faire de la famille, présente dans le Bélon depuis 5 générations.
Vente directe tous les jours de l'année, dégustations et expéditions
Riec-Sur-Bélon - Port du Bélon - belon.bzh

Les huîtres Morvan de Merrien - une Histoire de famille depuis 50 ans

Il n'y a pas que l'huître plate du Bélon ! Affinées dans la ria voisine, les huîtres creuses et plates de Merrien sont élevées en suivant un savoir-faire familial de plus de 50 ans ! Aujourd'hui, Damien et son épouse Cécile continuent le développement de l'entreprise aux côtés d'Isabelle et font ainsi perdurer le savoir-faire familial.
Vente au détail toute l'année et dégustation sur place en été
6, rue Ar Park - Moëlan-sur-Mer - huitresmorvan.fr

LE CIDRE

Acidulé, fruité, floral, épicé... Il y a bien des manières d'apprécier le cidre et autant de le déguster. Car une chose est certaine : LA boisson bretonne par excellence a trouvé ici un territoire d'expression à sa mesure ! Rendez-vous au Pressoir du Bélon à Riec-sur-Bélon, à la cidrerie de l'Apothicaire et à la cidrerie Des Bouteilles à l'Amère à Clohars-Carnoët pour découvrir les coulisses de fabrication de leurs nectars. Côté dégustation, il accompagne les classiques crêpes au blé noir dans toutes les crêperies de la Destination.

On réserve chez Ty Bilig pour déguster l'un des cidres locaux - de Bannalec, de Riec-sur-Bélon ou du Pouldu - dans une ambiance bretonne.
2, place Saint-Michel à Quimperlé - Tél : 02 98 96 40 91

- La route du cidre de Cornouaille

Le cidre, boisson emblématique de la Bretagne trace son chemin avec "La route du Cidre de Cornouaille". Cet itinéraire permet de découvrir les seuls cidres d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) de Bretagne, dont l'un est produit à Riec-sur-Bélon, mais aussi des cidres de qualité non-labellisés comme sur la commune de Clohars-Carnoët
routeducidre-cornouaille.bzh

LA BIÈRE LOCALE

Grain du Ponant, Marée Bras, Chiendent, L'imprimerie, Gloster Craft Ale, ces appellations originales s'apposent sur des bouteilles de bières artisanales, travaillées par des brasseurs passionnés, de Riec à Scaër en passant par Bannalec. Pendant les visites des caves, ils dévoilent leur savoir-faire sur des méthodes de brassage séculaire de l'orge maltée et du blé, produits du terroir breton. On les déguste dans les bistrot branchés comme Chez Chouchou et au Wagon-lit à Quimperlé mais aussi sur la terrasse du restaurant saisonnier Les Penn Sardines installé sur le port de Brigneau.

- La malterie de Scaër ; pour une bière artisanale 100% Bzh !

La Malterie de Bretagne de Scaër est née de la volonté de 3 brasseurs bretons (Brasserie de Bretagne, Coreff et Lancelot) de mettre en place une chaîne cohérente durable de fabrication d'une bière artisanale 100% bretonne ; de la culture à la transformation de l'orge bio en malt .bzh, matière première indispensable des brasseurs bretons. Le pari est gagné et aujourd'hui les germeoirs de Scaër ronronnent toute l'année et transforment chaque semaine une trentaine de tonnes d'orge.

PAIN BEURRE - L'ÉPICERIE LOCALE

Dans cette épicerie située en plein centre de Quimperlé, on retrouve tous les meilleurs produits du terroir du territoire. Rillettes de poisson, cidres, miel, alcools... Le comptoir propose également des nourritures spirituelles, avec une collection de bandes dessinées et livres de recettes "engagés". Tous les produits sont aussi en vente sur le site internet painbeurre.bzh !

9 Place Hervo à Quimperlé

L'ATELIER MÉLANIE ; NOUVEAU RESTAURANT BISTRONOMIQUE À RIEC

Dans l'ancienne école privée, le petit fils de Mélanie - Jean-Baptiste Caillarec - fait renaître l'adresse historique étoilée de Riec-sur-Bélon. Il réinvente la recette phare de homard de son ancêtre avec créativité alors que son épouse réalise des desserts appétissants, graphiques et colorés.

20 Place de l'Église à Riec-sur-Bélon - lateliermelanie.com

CONTACT PRESSE

MARIE-JULIE GOUNIOT

mariejulie@mariejuliegouniot.com

06 43 05 62 90